

W1215 Herstellung von Met/Honigwein - online

| | |
|-------------|---|
| Beginn | Mittwoch, 04.03.2026, 20:30 - 22:00 Uhr |
| Kursgebühr | 30,00 € |
| Dauer | 1x |
| Kursleitung | Robert Löffler |
| Kursort | , , |

In dieser Online-Schulung lernen Sie die Geheimnisse der Met- und Honigweinherstellung kennen. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Imkerei und Weinherstellung. Während des Kurses werden Sie von Imkermeister Löffler durch diesen spannenden Prozess geführt. Ganz gleich, ob Sie ein erfahrener Hobby-Brauer oder ein Neuling in diesem Bereich sind, dieses Webinar bietet Ihnen wertvolles Wissen und praktische Tipps für die Herstellung von köstlichem Met und Honigwein. Lassen Sie uns gemeinsam die Kunst des Brauens entdecken und unsere Leidenschaft für diese traditionelle Handwerkskunst teilen.

Inhalte:

- Wahl erstklassiger Rohstoffe: Honig, Wasser und Gärhefe,
- der raffinierte Metmost-Ansatz; der faszinierenden Vergärungsprozess,
- Klärung, Filtration und das Nachsüßen des Mostes,
- innovative Techniken für haltbare Flaschenabfüllungen,
- Einblicke in Verpackungs- und Weinverordnungen,
- präzise Alkoholbestimmung.

Der zusätzliche Onlinekurs mit verschiedenen Lektionen ist für 21 Tage ab Webinar-Beginn eingestellt.

Termine

| Datum | Uhrzeit | Ort |
|------------|-------------------|-------------|
| 04.03.2026 | 20:30 - 22:00 Uhr | Online-Kurs |

[zur Kursdetail-Seite](#)